

21. 1. 2004

Vezměte, prosíme, na vědomí, že text článku odpovídá platné právní úpravě ke dni publikace.

Sýrové hody v Savojských Alpách

Je libo raclette, fondue či tartiflette? Tyto sýrové speciality dnes už neodmyslitelně patří k zimní lyžařské dovolené českých turistů v Alpách. Hlavně po náročném dni na sjezdovce dokážou zahřát a pohladit po duši. Připravili jsme pro vás několik tipů na kulinářské zážitky ve Francii.

Trochu zamotané je to s původem sýrových specialit. Nesnažte se přesvědčit Francouze, že například raclette je švýcarské národní jídlo. Budou se bránit. A to platí i naopak.

"Francouzi vám budou sice tvrdit, že to je jejich specialita, ale není to pravda. Raclette pochází od nás," říká Marcel Perren ze švýcarského lyžařského střediska Crans-Montany.

Takže přestaňte s nimi polemizovat a radši se do toho pusťte. Celá slavnost, tak je tady raclette vnímán, může začít.

Obřad raclette

Na zahájení se podává kir (pro Čecha nezvyklá míchanina vína se šťávou z černého rybízu), někde vám také mohou nabídnout Royal kir (královský), kde víno nahradí šampaňské. Pak přichází samo jídlo a je to velký obřad.

Nejdříve přinesou přístroj vzdáleně připomínající žehličku, pod něj se umístí kulatý bochník alpského sýra. Nahřátý sýr se seškrabuje nožem přímo na brambory vařené ve slupce.

Na stole nesmí chybět ani nakládaná cibulka a okurka, které se k tomu báječně hodí.

Sami Francouzi říkají, že je pro ně raclette spíše slavnostním jídlem. Servírují je především, když se sejde rodina nebo skupinka přátel. "Je to těžké jídlo a my se doma scházíme až večer. Připravujeme ho tak dvakrát do měsíce. Je to jednoduché a není to drahé," říká Astrid Zatovicová z turistické kanceláře ve francouzském Val d'Isère.

A jaké víno se k tomu hodí? Francouzi vám zřejmě nabídnou odrůdy Chignin či Apremond, které se pěstují v Savojských Alpách. Švýcaři naopak říkají, že k raclette patří jedinečně Fendant z jejich Walliského kantonu. Ať si vyberete cokoli, zdejší víno vás nezklame.

Ceny skipasů v horských střediscích ve Francii [najdete ZDE](#)

Hody fondue

Pojďme k další specialitě. Tou je fondue. I v tomto případě potřebujete speciální kulinářské nádoby - nádobu, pod níž hoří plamínek udržující sýr rozpuštěný, a také speciální ingredience: savojský ementál, sýr Beaufort, víno (opět by mělo být savojské), speciální likér kirsch a samozřejmě česnek, pepř a nakrájenou bagetu. To je fondue savojské.

Tak praví oficiální recept. Pokud navštívíte lyžařské středisko Les Deux Alpes, mohou vám v jedné z restaurací tvrdit něco jiného: fondue se připravuje ze tří druhů sýra, z jakých, to je tajemství šéfa kuchyně.

Tak a teď může obřad začít. Kousky veku se napichují na dlouhé vidličky a namáčejí se do sýrové pochoutky. Zásadou Francouzů je nikam nespěchat, a tak si stejně jako oni jídlo řádně vychutnejte. Rozhovor by se měl točit kolem francouzských specialit a jejich výborného vína. V tomto případě by vám zřejmě číšník doporučil odrůdy Crépy, Abymes či Apremont.

Méně časté je i masové fondue, kdy v nádobě přinesou namísto sýrové omáčky rozpálený tuk. V něm se smaží kousky naloženého syrového masa. Na stůl se nanosí také různé omáčky, a aby těch kalorií nebylo málo, často i hranolky.

Francouzi si však fondue různě upravují. "Doma neděláme fondue s olejem, ale s rozpáleným masovým bujónem, do kterého noříme maso. Není to tak kalorické," říká Natálie Grosseová z turistické kanceláře ve Val Thorens.

Specialita tartiflette

A to už se dostáváme k další specialitě, která je typická spíše pro Francii: tartiflette. Jde opět o brambory, tentokrát se zapékají se sýrem Reblochon. Neměla by chybět ani slanina, cibule a pepř a ve vínech si můžete vybírat. Místní odborníci by vám zřejmě dali vybrat mezi Marin, Crépy, Ripaille či Marignanu.

A protože jsme ve Francii, nesmíme zapomenout ani na dezert. Tím může být speciální jablkový nebo borůvkový koláč. Oblíbená je také zmrzlina.

V každém horském středisku zajisté najdete spoustu dobrých restaurací. Jedna však stojí za zmínku: je to **Casserole ve francouzském Val d'Isère**, která je vyhlášená savojskými specialitami. Jde o původní dřevěný dům, na jeho dveřích vás přivítá kravský zvonec. Na kalorie se zde neohlízejte, jste přece ve Francii.

